

Triušienos troškiny su vynu padažu



Gaminimas

1. Triušieną supjaustome juostelėmis, apibarstome druska, pipirais ir išvoliojame miltuose.
2. Iki aukštos kaitros įkaitiname puodą arba didesnę keptuvę, kurioje virsime troškinį. Į ją įpilame šlakelį alyvuogių aliejaus ir šiek tiek apkepame triušienos gabalėlius, kol lengvai apskrunda (po 1-2 minutes iš kiekvienos pusės). Jei puodas ar keptuvė maža, labai svarbu jos neperkrauti ir kepti dalimis, nes kitaip mėsa gaus mažai kaitros ir neapskrus.
3. Kuomet triušiena apkepta, padedame ją į šalį. Į tą pati puodą/keptuvę pilame šiek tiek šviežio aliejaus, suberiame pusžiedžiais pjaustytus svogūnus, nuluptas, bet nepjaustytas česnako skilteles, smulkintą čili pipirą ir lauro lapus. Pakepame 2-3 minutes.
4. Tada suverčiame apkeptą triušieną ir supilame vyną (puodas/keptuvė vis dar ant aukštos kaitros). Leidžiame vynuui nugaruoti (2-3 minutės) ir supilame sultinį, grietinėlę, suberiame vyšninius pomidorus, smulkintus baziliko lapelius, rozmariną ir petražoles.
5. Sumažiname kaitrą iki vidutinės ir verdame 50 minučių. Jei, įpusėjus virimui, padažas atrodo skystokas, stiklinėje sumaišome 1 šaukštą miltų su 2 šaukštais vandens ir supilame į troškinį.
6. Įšvirusį troškinį patiekiamo su bulvių ar saldžių bulvių koše.
Už receptą dėkojame <https://maistokeliones.lt/>

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

200 g	Lapino puota švieži triušienos užpakaliniai kumpeliai
2x200 g	Lapino puota šviežia triušienos juosmeninės dalies file
4 skiltelės	česnako
150 g	salotinių arba raudonų svogūnų
1 vnt.	čili pipiras
250 ml	balto sauso vyno
250 ml	vištienos sultinio
150 g	vyšninių pomidorų
3 vnt.	lauro lapai
žiupsnelis	druskos ir pipirų
šiek tiek	alyvuogių aliejaus kepimui
2-3 šakelės	šviežio baziliko
2-3 šakelės	šviežių petražolių
1-2 šakelės	rozmarino
50 ml	grietinėlių
šiek tiek	miltų

